



Ets **BERNI et Cie** - Société Meusienne de Salaison - S.A.S. au Capital de 1.689.530 €
Siège Social : Zone Industrielle de Tavannes - 55100 VERDUN - FRANCE
Standard : 03.29.84.16.01 - Télécopie 03.29.84.57.29 - Email : contact@berni.fr

Fiche technique et logistique

Code FT : 012711287

Emetteur : Service Qualité

Mise à jour : 05/09/2018

CHORIZO PUR PORC

Tranchés Restauration

Code commercial 012711287 CHORIZO PP TRANCHE 500 G

Présentation

Produit élaboré à partir de viande et de gras finement broyés, mélangés, mis sous enveloppe, séchés et tranchés.

Barquette de 500g contenant 180 tranches environ.
Diamètre de 34mm environ.

Mode de consommation

Produit conditionné sous atmosphère protectrice, à déguster en l'état.

Site de fabrication et de conditionnement : BERNI - VERDUN (55)
Estampille sanitaire : FR 55.545.002 CE

Fabriqué en France à partir de viande de porc d'origine Union Européenne (né, élevé, abattu).
Nomenclature douanière : 16010091

Visuel produit (image non contractuelle)



Caractéristiques organoleptiques

Aspect/texture : Couleur rouge orangée, texture moelleuse

Odeur/goût : Légèrement pimenté

Composition

Ingrédients : Viande (94%) et gras de porc, couenne de porc, sel, dextrose, piments, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, stabilisants : diphosphates (E450) - triphosphates (E451), antioxydants : acide ascorbique (E300) - érythorbate de sodium (E316), conservateurs : nitrite de sodium - nitrate de potassium (E252), colorant : carmin (E120). ferments.

Déclaration allergènes (selon les directives 2003/89/CE et 2000/13/CE) : -
Traces éventuelles de lait, moutarde, fruits à coques et soja.

Produit non ionisé (directive 1992/2 CEE du 22/02/99)

Absence d'organismes génétiquement modifiés (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)

Conforme aux exigences du règlement 1881/2006/CE modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (**PCB/dioxines, métaux lourds**)

Arômes conformes au règlement 1334/2008/CE

Emballage apte au contact alimentaire (règlement 1935/2004/CE et décret 2007-766 modifié)

Critères physico-chimiques

	<i>Critères</i>	<i>Normes</i>
	Humidité du Produit Dégraissé (H.P.D.)	≤ 62 %
	Lipides / H.P.D.	≤ 35 %
	Rapport Collagène / Protides	≤ 35 %
	Sucres Solubles Totaux (S.S.T.) / H.P.D.	≤ 3,5 %
	Code des usages de la Charcuterie § 2.1.5, Saucisses et saucissons secs	
	Activité de l'eau (Aw)	≤ 0,92

Valeurs nutritionnelles

		<i>Valeurs énergétiques</i>	
	Protéines	17,2 g	1977 kJ
	Matières grasses	43,3 g	478 kcal
	Dont acides gras saturés	16,2 g	Valeurs moyennes pour 100g (données à titre indicatif)
	Glucides	4,6 g	
	Dont sucres	1,5 g	Sel 5,1 g

Critères microbiologiques	<i>Germes</i>	<i>Critères</i>	
(Règlement CE 2073/2005)	Salmonelles / 25g	Absence	
	Recherche L. monocytogenes / 25g	Absence	Tolérance : dénombrement < 100/g en fin de DLC
Critères microbiologiques applicables à partir de 2015 aux marques de distributeurs dans leur conditionnement initial industriel (FCD)	<i>Catégorie 1 - Charcuterie / 7.Saucisson sec</i>		
	Entérobactéries	1 000	UFC/g
	Staphylocoques à coagulase +*	500	UFC/g
Emballage et conditionnement	<i>Etiquetage</i>	<i>Conditionnement secondaire</i>	
	Grammage 500g	Nombre de pièces par colis :	10
	Gencod article : 3264057112872	Dimensions du colis :	290 x 250 x 310
	DUN14/GTIN : 13264057112879	Nombre de colis par couche :	11
		Nombre de couche par palette :	5
Stockage et durée de vie	Durée de vie totale	70	jours
	DLC mini garantie à réception	40	jours
	Température de conservation avant ouverture :	+ 4°C maximum	
	Conditions de conservation après ouverture :	A consommer rapidement après ouverture.	
<i>Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Ce produit est destiné à un usage alimentaire.</i>			